



MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE ȘI CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE

UNIVERSITATEA "AUREL VLAICU" DIN ARAD

310130 Arad, B-dul Revoluției nr.77, P.O. BOX 2/158 AR

☎ tel / fax : 0040-257- 280070; tel. 0040-257- 283010

<http://www.uav.ro>; e-mail: [rectorat@uav.ro](mailto:rectorat@uav.ro)

Operator de date cu caracter personal nr. 2929

Anexa 7

Lista temelor propuse pentru LUCRĂRILE DE DIPLOMA

ANUL UNIVERSITAR: 2019-2020

PROGRAM DE STUDIU.....CEPA.....

Nr. crt.	ÎNDRUMĂTOR ȘTIINȚIFIC	TEMA PROPUȘĂ
1.	PROF.DR.CHIM. DINCA NICOLAE	Posibilitati de analiza prin cromatografie de gaze cuplata cu spectrometria de masa (GC-MS) a penta-cloro-bifenililor (PeCBs) poluanti din carne
2.	PROF.DR.CHIM. DINCA NICOLAE	Posibilitati de analiza prin cromatografie de gaze cuplata cu spectrometria de masa (GC-MS) a substantelor de aroma din uleiul de molid
3	PROF. DR. HAB. LUCIAN COPOLOVICI	Determinarea continutului de acizi grasi din iaurturile cu fructe de pe piata romaneasca
4	PROF. DR. HAB. DANA COPOLOVICI	Metode inovative pentru imbunatatirea calitatii produselor lactate
5	PROF. DR. HAB. DANA COPOLOVICI	Determinarea calitatii produselor alimentare obtinute din carne si lapte
6	PROF. DR. HAB. DANA COPOLOVICI	Obtinerea si aplicatiile unor extractii din plante medicinale din Romania
7.	PROF. DR. ING. ZDREMTAN MONICA	Aspecte privind calitatea produselor traditionale obtinute din fructe: Studiu de caz
8.	PROF. DR. ING. ZDREMTAN MONICA	Influenta tratamentelor termice asupra calitatii conservelor de legume si fructe
9	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Asigurarea calitatii cafelei prajite si macinate
10	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Asigurarea calitatii si depistarea falusilor pentru mierea poliflora conditionata
11	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Implementarea sistemului HACCP la o linie tehnologica de obtinerea a iaurtului din lapte de capra
12	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Asigurarea si controlul calitatii distilatelor alcoolice din fructe
13	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Asigurarea si controlul calitatii produsului de tip crema de branza Mascarpone
14	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Implementarea sistemului HACCPA la o linie tehnologica de obtinerea a biscuitilor glutenosi
15	CONF.DR.ING. DORINA CHAMBRE	Implementarea sistemului HACCPA la o linie tehnologica de obtinerea a pastelor fainoase de tip Spaghetti
16	CONF.DR.ING. DIACONESCU DANIELA	Implementarea sistemului HACCP într-o secție de panificație ce produce pâine cu quinoa.

17	CONF.DR.ING. DIACONESCU DANIELA	Implementarea sistemului HACCP într-o secție de germinare a orzului în vederea obținerii maltului Munchen.
18	CONF.DR.ING. RADU DANA	Băuturi integrale/Smoothie-uri pe baza de fructe si legume
19	CONF.DR.ING. RADU DANA	Băuturi integrale/Smoothie-uri pe baza de legume si seminte
20	CONF.DR.ING. RADU DANA	Băuturi integrale/Smoothie-uri pe baza de fructe si seminte
21	CONF.DR.ING. RADU DANA	Bauturi functionale pe baza de extracte din plante
22	CONF.DR.ING. RADU DANA	Desert funcțional hipocaloric
23	CONF.DR.ING. RADU DANA	Reformularea unor produse tip sosuri și vinegrete pentru a exclude aditivii alimentari
24	CONF.DR.ING. RADU DANA	Bauturi functionale pe baza de miere
25	S.L.DR.ING. IONEL POPESCU MIROI	Metode de expertiză utilizate pentru verificarea autenticității vinurilor aromate si depistarea falsificărilor.
26	S.L.DR.ING. IONEL POPESCU MIROI	Conceperea si implementarea sistemului HACCP în tehnologia de obtinere a vinului pelin
27	S.L.DR.ING. IONEL POPESCU MIROI	Suplimente alimentare cu efect antimicrobian
28	S.L.DR.ING. CONDRAT DUMITRU	Ceaiul verde- autentificare- falsificari si decelarea acestora
29	S.L.DR.ING. CONDRAT DUMITRU	Decelarea adaosului de indulcitori nutritivi in suc natural prin metode cu folosirea izotopilor stabili (IRMS)
30	S.L.DR.ING. CONDRAT DUMITRU	Implementarea sistemului HACCP la o linie tehnologica de obtinerea a uleiului de cacao
31	S.L.DR.ING. URSACHI CLAUDIU	Valorificarea subproduselor din diferite ramuri ale industriei alimentare. Studiu de caz pentru o unitate de procesare a fructelor și legumelor.
32	S.L.DR.ING. URSACHI CLAUDIU	Valorificarea subproduselor din diferite ramuri ale industriei alimentare. Studiu de caz pentru o unitate de procesare a cărnii.
33	S.L.DR.ING. URSACHI CLAUDIU	Utilizarea sării în industria cărnii. Posibilități de reducere a conținutului de clorură de sodiu din preparatele din carne
34	S.L.DR.ING. DICU ANCA	Evaluarea caracteristicilor de calitate a biscuitilor cu lupin.

NOTĂ: La propunerea studentilor tabelul poate fi completat si u alte teme.

Decan

Conf. Dr. ing. Ciutina Virgil

Director Departament STN

Conf. Dr. ing. Lungu Monica